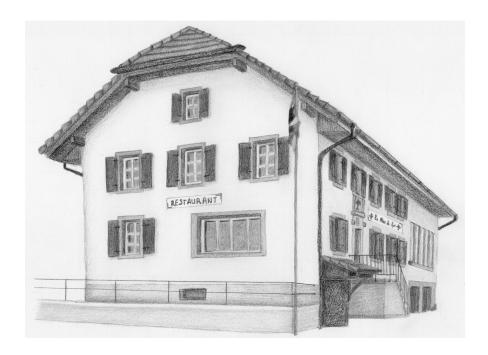
Bienvenue



L'équipe de **La Fleur de Lys** est ravie de vous accueillir. Nous faisons de notre mieux pour vous servir le plus rapidement possible. À midi, **les assiettes du jour** conviennent aux plus pressés. Selon l'affluence, il faut prévoir un délai pour les commandes à la carte. Notre personnel vous renseigne volontiers. Merci de votre compréhension.

Tous nos plats sont élaborés dans le respect du **Label Fait Maison**. Les exceptions sont signalées par un astérisque (*).

Plus d'info sur le site www.labelfaitmaison.ch

Notre carte indique les plats adaptés ou pouvant être adaptés pour les **menus sans viande** (végétarien), **sans gluten** (SGL) et **sans lactose** (SLA). En cas d'intolérance ou d'allergies à d'autres substances, merci de le signaler. Nous nous efforcerons de vous proposer une solution adéquate.



Nos **viandes**, **œufs et escargots** viennent de Suisse. Les exceptions sont signalées.

Le **foie de lapin** vient de Hongrie (élevé selon les normes suisses). Provenance du **poisson** selon arrivages (nous vous renseignons volontiers).

Nos prix s'entendent **TVA 7,7% incluse**.



L'assiette du jour

Du mardi au vendredi à midi

19 fr.

Voir ci-contre

Le menu du dimanche

Entrée et plat 30 fr.

Voir ci-contre

Les suggestions

Selon le marché ou l'inspiration, nous vous proposons régulièrement d'autres plats que ceux de la carte. Jetez un coup d'oeil à nos ardoises!

Pour les enfants et petite faim

Portion de frites* Végétarien	6 fr.
Portion de légumes du jour _{Végétarien}	9 fr.
Mini tranche panée, frites* et légumes	12 fr.
Mini bavette de boeuf, frites* et légumes _{SLA, SGL}	15 fr.

^{*} cet ingrédient ne correspond pas aux exigences du Label Fait Maison



Les entrées

Salade mêlée Végétarien, SGL, SLA	6 fr.
Malakoffs (2 pièces) au Vacherin Fribourgeois AOP Salade mêlée _{Végétarien}	12 fr.
Raviole aux chanterelles et tomates séchées _{Végétarien}	14 fr.
Vol-au-vent de la Boulangerie Roch à Porsel aux escargots de Vallorbe et filet de porc Sauce aux herbes	16 fr.
Tartare de saumon (100 gr.) aux graines de sésame Pain toasté _{Possible en SGL, SLA}	16 fr.
Tartare de bœuf (100 gr.), coupé au couteau Pain toasté, salade mêlée possible en SGL SLA	16 fr.



Les classiques

Fondue moitié-moitié (Gruyère et Vacherin) Avec pain mi-blanc	La portion:	22 fr.
Fondue au Vacherin Fribourgeois AOP Avec pommes de terre ou pain	La portion:	22 fr.
- Portion de cornichons		2 fr.
Raviole aux chanterelles et tomates séchées _{Vég}	étarien	28 fr.
Bavette de bœuf (200 gr.) Possible en SGL, possible en SLA		
- Sauce à l'échalote ou sauce du Chef		32 fr.
Filet de poisson du moment , sauce maison Possi	ble en SLA	35 fr.
Cordon bleu au Jambon de la borne et Gruyère	AOP	36 fr.

Tous nos plats chauds de viandes, poissons et abats sont accompagnés de légumes et d'une **garniture à choix**: frites*, pommes nature ou riz

^{*} cet ingrédient ne correspond pas aux exigences du Label Fait Maison



Les plats du moment

Salade verte et foie de lapin Avec lardons de la borne et croûtons _{SLA}	20 fr.
Malakoffs (4 pièces) au Vacherin Fribourgeois AOP Salade mêlée _{Végétarien}	24 fr.
Langue de veau et sauce aux câpres	28 fr.
Tartare de bœuf (200 gr.) coupé au couteau Pain toasté et frites* Possible en SGL, SLA	32 fr.
Tartare de saumon (200 gr.) aux graines de sésame Pain toasté et frites* Possible en SGL, SLA	32 fr.
Vol-au-vent de la Boulangerie Roch à Porsel aux escargots de Vallorbe et filet de porc Sauce aux herbes	36 fr.

Tous nos plats chauds de viandes, poissons et abats sont accompagnés de légumes et d'une **garniture à choix**: frites*, pommes nature ou riz

^{*} cet ingrédient ne correspond pas aux exigences du Label Fait Maison



Les desserts

Crème brûlée à la vanille		9 fr.	
Parfait glacé aux mûres et au basilic		10 fr.	
- Giclée de gin	2 fr.		
Baba au rhum et crème fouettée		12 fr.	
 Supplément de rhum Zacapa 	5 fr.		
Café gourmand		15 fr.	
Meringues de la <i>Boulangerie Roch à Porsel</i> , crème double et fruits			
- Une coque		9 fr.	
- Deux coques		11 fr.	
Café glacé		12 fr.	
Tranche de cassata*		5 fr.	
- Giclée de Marasquin	2 fr.		
Boule de glace de <i>La Brebisane à Puidoux Vanille, Café, Chocolat, Vin cuit</i>		4 fr.	
- Chantilly	1 fr.		
- Crème double	2 fr.		
Boule de sorbet* Citron, Abricot, Framboise, Poire		4 fr.	
- Giclée d'alcool	2 fr.		
À la demande: Sorbet valaisan, Colonel, Coupe Danemark et autres classiques			
Glace enfant*		5 fr.	

^{*} ce dessert ne correspond pas aux exigences du Label Fait Maison



Pour les groupes

Nos différentes salles permettent d'accueillir des groupes de différentes tailles, jusqu'à une centaine de convives.

Dès 10 personnes, nous demandons aux participants de s'entendre sur un menu commun.

Outre les plats de la carte, nous vous faisons volontiers des propositions personnalisées. Quelques exemples:

- Viandes grillées au feu de bois à volonté
- Filets de perches meunières
- Rôti de porc
- Grosses pièces cuites en basse température (rosbif)
- Filets mignons de porc, sauce à choix

Pour vos apéritifs, assemblées ou réceptions, nous vous préparons, selon vos souhaits, des portions d'amuses bouches ou des plateaux de charcuterie et de fromage, par exemple.

Notre carte évolue au fil des saisons et dépend également des offres ou découvertes de nos fournisseurs. Pour certains produits, il est cependant difficile de s'affranchir des grandes centrales de distributions. Dans tous les cas, nous cuisinons en priorité des produits suisses quand cela est possible et privilégions des partenaires locaux.

Quelques exemples:

- Fromagerie Pittet, à Bouloz
- Boulangerie Roch, à Porsel
- Le Jambon d'Or, à Prez-vers-Siviriez
- Le Kurti, micro-ferme de maraîchage, au Crêt-près-Semsales
- Cafés Esperanza, à Vuadens
- Mignon de la ferme, à Pont
- Glace La Brebisane, Ferme de Praz Romond, à Puidoux
- Boss'Beer, la bière du Sud, à Bossonnens
- Brasserie du Jorat, à Ropraz
- Distillerie Morard, au Bry
- Le T, Fine Tea Trading Company, à Gland
- C'est d'ici, marché à la ferme, à Vauderens
- Oeufs de Jo Savary, à Porsel
- Commerce de Viande, à La Tour-de-Trême

Nous privilégions aussi les vins des vignobles voisins de Lavaux et du Dézaley (*Domaine Blondel à Cully* et *Domaine Chappuis à Rivaz*), ainsi que des régions viticoles fribourgeoises de Cheyres (*Association des vignerons broyards*) et du Vully (*Famille Schmutz*). Nos vins valaisans proviennent pour l'essentiel de la *Maison Gilliard* à Sion.

Nous sommes à l'écoute de vos demandes de changements et suppléments de garniture. Cela a toutefois un coût. Les modifications mineures sont effectuées gratuitement. Les demandes et suppléments plus conséquents sont facturés.